cino xs grande

Der automatische Coffee Shop

Service-Handbuch für die Installation, Programmierung, Reinigung und Wartung

cino xs grande Speed-Mix
Ausgabe 1 04 / 2009
Ab Softwareversion: MASTER_XSGHD-1A_050309

rheavendors

servomat
steigler

 © servomat steigler

Diese Bedienungsanleitung gehört zu folgendem Gerät:

cino xs grande Speed-Mix

Typ:_____

Seriennr.:_____

Dieses Service-Handbuch für die Installation, Programmierung, Reinigung und Wartung, ist Bestandteil des Gerätes und muss immer zum nachschlagen in der Nähe der Maschine bereit liegen, bis zur Entsorgung des Gerätes.

Falls Sie das Handbuch verlegen oder beschädigen sollten, müssen Sie dem Hersteller für eine Nachbestellung die Identifikationsdaten, die Sie auf dem Typenschild des Gerätes finden, mitteilen.

Bei Fragen, wenden Sie sich bitte an unser servomat-Hotline-Team.

Ihr servomat steigler
Technik - TEAM

 © servomat steigler

Index:

Kapitel Nr.	Thema	Seite	Techniker/Befüller/Reinigung
1	**Allgemeine Hinweise**		
1.1	Urheberrechtsvermerk	5	
1.2	Gewährleistungsgrundlage	5	
1.3	Sicherheitsvorrichtungen	5	
1.4	Sicherheitsanweisungen	5	
1.5	Gefahrenhinweise	5	
1.6	Beschaffenheitsbeschreibung	6	
1.7	Wartungs-Checkliste	7	
2	**Reinigungshinweise**		
2.1	Allgemeine Reinigungshinweise	8	
2.2	Tägliche Reinigung	8	
2.3	Wöchentliche Reinigung	8	
2.4	Monatliche Reinigung	8	
3	**Technische Daten**	9	
4	**Wasserqualität und Wasserfilter**		
4.1	Qualität des Wassers	10	
4.2	Wasserfilter für Festwasserbetrieb	10	
4.3	Wasserfilter für Tankbetrieb	11	
5	**Baugruppen**		
5.1	Frontansicht außen	12	
5.2	Frontansicht innen	13	
5.3	Ansicht hinten Innen	14	
6	**Inbetriebnahme**		
6.1	Wahl des Aufstellplatzes – Vorab-Check	15	
6.2	Auspacken und Vorbereiten	15	
6.3	Hinweise für die Installation	16	
6.4	Erste Inbetriebnahme des Gerätes Wassertank	16	
6.5	Erste Inbetriebnahme des Gerätes Festwasser	17	
6.6	Hinweise für die erste Grundreinigung	18-19	
6.7	Produkte befüllen	20	
6.8	Gerät einschalten	20-21	
6.9	Reinigung mit dem Spülprogramm	22	
7	**Optionale Möglichkeiten**		
7.1	Einbau eines Zahlungssystem	23-24	
8	**Programmierung**		
8.1	Die Grundfunktionen	25	
8.2	Programmübersicht	26-30	
9	**Gerätekonfigurationen und Dosierlisten**		
9.1	Erläuterung der Dosierlisten	31-32	
9.2	cino xs grande SM Standard 10 Direktwahl	33	
9.3	Dosierliste SM Standard 10 Direktwahl	34	
9.4	cino xs grande SM Plus 10 Direktwahl	35	
9.5	Dosierliste SM Plus 10 Direktwahl	36	
9.6	cino xs grande SM Plus Anwahl 9+1	37	
9.7	Dosierliste SM Plus Anwahl 9+1	38-39	
9.8	cino xs grande SM Plus Anwahl 8+2	40	
9.9	Dosierliste SM Plus Anwahl 8+2	41-42	
10	**Erste Hilfe (Fehlermeldungen)**	43-44	

 © servomat steigler

1. Wichtige Hinweise

1.1 Urheberrechtsvermerk

Das Material in diesem Dokument ist das geistige Eigentum von **servomat steigler vertriebs- und beratungs-GmbH**. Wir sind mit der größtmöglichen Sorgfalt an die Erstellung dieses Dokuments gegangen, können für die Richtigkeit des Inhalts jedoch keine Garantie übernehmen. Unsere Produkte werden ständig optimiert, und wir behalten uns das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.

1.2 Gewährleistungsgrundlage

Grundlage für die Gewährleistung ist die Beschaffenheitsbeschreibung von diesem Handbuch und die Wartungscheckliste.
Die Einhaltung der Wartung, Pflege und Reinigung hat für Sie wesentliche Qualitätsvorteile:
Mehr Hygiene und Pflege bedeutet einfachere und schnellere Nutzung, eine frischere und appetitlichere Getränkeversorgung und eine Vielzahl hocherfreuter Nutzer über die gesamte Lebensdauer Ihrer cino xs grande.

1.3 Sicherheitsvorrichtungen

- Türkontaktschalter
- Manuell geschaltete Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB) für den bzw. die Boiler
- Zeitgesteuerter Schutz für die Heizung
- Elektronische Überwachung der Temperatursteuerung
- Zeitgesteuerter Schutz für das Nachfüllen von Wasser

1.4 Sicherheitsanweisungen

Dieses Gerät wurde unter Berücksichtigung aller Sicherheitsaspekte gefertigt. Dennoch dürfen mit der selbstständigen Aufstellung und Bedienung der Automaten nur Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben, betraut werden. Geeignet ist nur, wer durch fachliche Ausbildung und Erfahrung im Umgang mit solchen oder ähnlichen Automaten qualifiziert ist sowie einschlägige Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften kennt und daher Gefahren erkennen und abwenden kann.

Vor allen Instandsetzungsarbeiten Netzstecker ziehen!

Vor Inbetriebnahme ist diese Bedienungsanleitung unbedingt vollständig zu lesen, um eine sichere Inbetriebnahme und einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten.
Das Gerät wurde gemäß folgender europäischen Sicherheitsvorschrift entwickelt. Rhea Projects S.p.A. erklärt, dass dieser Automat nach der Richtlinie und Sicherheitsnormen geplant und hergestellt worden ist:

Richtlinien:	2004/108/EC; 2006/95/EC	
Normen:	**Sicherheit:**	**Part. 2-75: EN 60335-2-75 :2004 + A1 : 2005 + A11 : 2006 (EN60335-1-2002 + A1 : 2004 + A11 : 2004 + A12 : 2006 + A2 : 2006)**
	EMC:	**EN 55014-1 : 2000 + A1 : 2001 + A2 : 2002 EN 55014-2 : 1997 + A1 : 2001 EN 61000-3-2 : 2000 + A2 : 2005 EN 61000-3-3 : 1995 + A1 : 2001 : A2 : 2005**
	EMF:	**EN 50366 : 2003 + A1 : 2006**

1.5 Gefahrenhinweise

- **Achtung:** an diesem Gerät befinden sich heiße Teile. Die Temperatur kann an bestimmten Geräteteilen mehr als 90°C betragen.
- Nehmen Sie das Gerät nie mit defekter Zuleitung in Betrieb.
- Zur Reinigung des Gerätes ohne Reinigungsprogramm stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Gerät arbeiten lassen.

 © servomat steigler

1. Wichtige Hinweise

1.6 Beschaffenheitsbeschreibung

- **Die Beschaffenheit** der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert,
- **Der typische Einsatz** ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung
- **Die Installation, Befüllung und Reinigung** erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultes Personal des Fachpartners.
- **Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität**, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung.
- **Der Aufstellplatz** ist stationär an einem festen Ort in trockenen, geschlossenen Räumen mit mitteleuropäischen Klima / Luftfeuchtigkeit ohne Frostgefahr und ohne extreme Umwelteinflüsse, starken Spannungs- und Stromschwankungen und frei von Vibration. Jeder andere Aufstellplatz ist ungeeignet.
- **Die Größe, Kapazität** und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell cino xs grande von täglich bis zu 50 Portionen vor, maximal 36000 Portionen in 24 Monaten.
- **Wenn ungeschultes Personal** das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig.
- **Bei mutwilliger Beschädigung** oder unsachgemäße Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.
- **Verschleißteile,** sind Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt.
  Folgende Teile sind hierunter einzuordnen:
  O-Ringe/Leuchtmittel/V-Ringe/Mahlscheiben/Mixermotoren/ Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung. Ventile, Dichtungen und Pumpen jeglicher Art, alle Wasserführenden Baugruppen.
- **Der Einsatz von Wasserenthärtern/-Filtern**, wie z. B. BRITA-Wasserfilter an Aufstellorten mit mehr als 9° Grad deutscher Wasserhärte ist dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit Wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen.
- **Regelmäßigen Wartungen** sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 5000 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-Liste auszutauschen.
- **Die Reinigungs- und Hygienevorschriften** sowie die Bedienungsanleitung sind zu beachten um eine mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten.

Beimerstetten, den 01.01.2002
Textinhalt unterliegt Copyright.

1. Wichtige Hinweise
1.7 Wartungs-Checkliste

Welche Bauteile?	Was muss gemacht werden?	ok?
Wasseranschluss oder Wassertank	◦ Einlassventil und Wasseranschlüsse überprüfen	☐
	◦ Wassertank und Filtereinsatz reinigen	☐
	◦ O-Ringe Verschluss innen Wassertank tauschen	☐
	◦ Wasserfilterkartusche Wassertank tauschen	☐
	◦ Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen	☐
Boiler	◦ Boiler ausbauen, reinigen und ggf. entkalken	☐
	◦ Pumpenausläufe reinigen	☐
	◦ Wasserstandssonden reinigen ggf. entkalken	☐
	◦ Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken	☐
Mixereinheiten	◦ Mischschalen ausbauen und reinigen	☐
	◦ O-Ringe Mixerflansch erneuern	☐
	◦ V-Ringe Mixermotor erneuern	☐
	◦ O-Ringe Buchse Mischschale erneuern	☐
	◦ Mixerscheiben erneuern	☐
	◦ Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen	☐
Ventilatoren	◦ Ventilator für Dampfabzug ausbauen und reinigen	☐
	◦ Lüfterkanal ausbauen und reinigen	☐
	◦ Lüfterschlauch ausbauen und reinigen	☐
	◦ Ventilator für Gehäuse Innen ausbauen und reinigen	☐
Produktbehälter	◦ Produkte überprüfen	☐
	◦ Produktbehälter überprüfen und reinigen	☐
	◦ Produktrutschen reinigen	☐
Tropfschale	◦ Tropfschale entleeren und reinigen	☐
	◦ Abschaltfunktion Tropfschale testen	☐
Zahlungssystem / Münzprüfer	◦ Zahlungssystem / Münzprüfer prüfen und reinigen	☐
Wasser- und elektrische Verbindungen	◦ Alle Wasseranschlüsse und Steckverbindungen prüfen	☐
	◦ Alle Elektrische Steckverbindungen prüfen	☐
Dosierung, Temperatur und Funktion	◦ Wasser- und Produktdosierungen überprüfen	☐
	◦ Mahlgrad Kaffee überprüfen ggf. nachstellen	☐
	◦ Temperatur überprüfen	☐
	◦ Endkontrolle und Probelauf mit Münzannahme	☐

Das Gerät wurde gereinigt und auf alle Funktionen überprüft. Das Gerät ist Betriebsbereit.

Datum: _____ Techniker: _____

 © servomat steigler

2. Reinigungshinweise

2.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Erweitern Sie Ihre Reinigung des Gerätes mit Hilfe dieser Reinigungshinweise. Diese Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie diese Reinigungshinweise ein. Sie haben damit mehr Hygiene und weniger Störungen.

2.2 Tägliche Reinigungen

1. Produkte befüllen: Kontrollieren Sie zuerst den Füllstand von allen vorhandenen Produkten im Gerät. Schließen Sie zuvor die rote Verschlussklappe des Produktcontainers. Füllen Sie nun das wie auf dem Produktcontainer beschriebene Produkt ein. Öffnen Sie danach die rote Verschlussklappe des Produktcontainers wieder.
2. Spülprogramm ausführen: Drücken Sie in der Gerätetüre Innenseite die Programmtaste. Im Display wird Ihnen ein Programm-Menü angezeigt. Betätigen Sie die Taste 4 für 4 = SPUELEN. Stellen Sie nun ein größeres Gefäß unter die Ausgabe. Für die Mischschale 1 Drücken Sie nun die Taste 1. Spülen Sie nun mit mehreren Spülzyklen diese Mischschale durch. Drücken Sie danach die Taste 2, Taste 3 usw.. Betätigen Sie die einzelnen Tasten mehrmals bis Sie ca. 3 Liter heißes Wasser gespült haben. Drücken Sie danach die Programmiertaste um wieder in den Verkaufsmodus zu gelangen.
3. Tropfschale leeren und reinigen: Entnehmen Sie die Tropfschale bei geöffneter Türe wie folgt: durch leichtes herunterdrücken und nach vorne herausziehen. Entnehmen Sie das Tropfgitter von der Tropfschale und reinigen Sie beide Teile unter fließend warmem Wasser. Setzen Sie danach die Tropfschale wieder richtig ein.
4. Produktausgabebereich Türe reinigen: Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Türe im Bereich der Produktausgabe. Hier kann es zu Ablagerungen durch Produktspritzer kommen. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm oder Lappen.

2.3 Wöchentliche Reinigungen

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 4.
5. Mischschalen reinigen: Drehen Sie den Orangen Verschlussbügel nach links. Nun können Sie die Mischschale nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie die Teile wieder sorgfältig ab.
6. Produktrutschen reinigen: Drücken Sie die Produktrutsche leicht gegen den Produktcontainer und drehen diese nach links gegen den Uhrzeigersinn. Reinigen Sie diese Produktrutschen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Produktrutschen wieder gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen.
7. Wassertank reinigen: Wasservorratsbehälter (blau) am Griff leicht anheben und nach vorne herausziehen. Reinigen Sie den Wasservorratsbehälter in dem Sie die Rückstände unter fließendem warmem Wasser abreiben. Kalkablagerungen entfernen Sie mit leichtem Essigwasser. Spülen Sie danach den Wassertank mehrmals gut aus. Falls Sie einen Filtereinsatz im Wassertank haben, so reinigen Sie diesen Filtereinsatz genauso.

2.4 Monatliche Reinigungen

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche und die wöchentliche Reinigung von Punkt 1 bis 7.
8. Produktcontainer reinigen: Schließen Sie zuerst die Fallrohre an den Produktcontainern. Entnehmen Sie die Produktcontainer, indem Sie diese vorne leicht anheben und nach vorne abziehen. Entleeren Sie das restliche Produkt. Entnehmen Sie die Fallrohre von den Produktcontainern. Legen Sie die Produktcontainer und die Fallrohre in eine dafür vorgesehene Spüllösung. Reiben Sie die Produktcontainer mit Hilfe eines Schwammes sauber aus. Trocknen Sie die Produktcontainer gut. Am besten über Nacht austrocknen lassen und am nächsten Tag wieder einsetzen und befüllen.
9. Lüfterkanal reinigen: Wenn Sie die Produktcontainer und die Mischschalen ausgebaut haben so können Sie die Kunststoffschublade über den Mischschalen und unterhalb den Produktcontainern nach vorne entnehmen. Dieses ist der Absaugkanal für die Dampfabsaugung des Wassers. Hier kann es vorkommen, dass Produkt mit eingesaugt werden kann. Reinigen Sie diesen Lüfterkanal mit einer dafür vorgesehenen Spüllösung und trocknen Sie diesen vor dem einsetzen wieder gut ab.

Verwenden Sie für die Reinigung unseren speziell dafür hergestellten HACCP-Reiniger.

3. Technische Daten

Abmessungen Gehäuse:

Höhe:	562 mm – 592 mm mit Gerätefüße – 618 mm incl. Railing
Breite:	420 mm
Tiefe:	584 mm

Die Angaben sind für den geschlossenen Zustand des Gerätes!

Gewicht: ca. 33 Kg

Die Angaben betreffen das Leergewicht ohne Wasser und Produkte!

Elektrische Werte:

Spannungsversorgung	230 Volt
Leistungsaufnahme max.:	1700 Watt
Instantboiler:	1600 Watt

Diese Angaben sind Zirka Werte!

Wassertank intern: 3,5 Liter

Wasseranschluss:

Wassereinlassdruck min.:	0,1 MPa
Wassereinlassdruck max.:	0,8 MPa
Wasseranschluss:	3/8“

MPa = Megapascal (1 bar = 0,1 MPa = 100000 Pa Pascal)

Spannungsversorgung

Produktmotor:	24 Volt DC
Mixermotor:	24 Volt DC
Ventilatoren:	24 Volt DC
Einlassventil:	24 Volt DC
Pumpenmotor:	24 Volt DC

DC = Gleichspannung AC = Wechselspannung

Boilerdaten:

Boiler-Kapazität :	3,2 Liter
Sicherheitstemperaturbegrenzer - (STB) resetbar	92°C
Trockenlaufschutz Elektrisch nicht resetbar	121°C

Produktbehälter Kapazität:

	Standard Version:	Plus Version:
Kaffeebehälter 1	ca. 0,4 Kg	ca. 0,4 Kg
Kaffeebehälter 2	ca. 0,4 Kg	ca. 0,4 Kg
Toppingbehälter	ca. 1,5 Kg	ca. 1,5 Kg
Kakaobehälter	ca. 0,9 Kg (schmal)	ca. 2,0 Kg (breit)
Individualbehälter		ca. 0,4 bis 1,0 Kg (schmal)

Gerätebezeichnung Typenschild:

cino xs grande SM4 AA=	cino xs grande Speed-Mix Standard =	4 Instantbehälter 1 Wassertank 3,5 Liter
cino xs grande SM5 AR=	cino xs grande Speed-Mix Plus =	5 Instantbehälter

 © servomat steigler

4. Wasserqualität und Wasserfilter

4.1 Qualität des Wassers

Informationen vom Deutschen Kaffeeverband:
Ca. 98 % des fertigen Kaffees sind Wasser. Die im Wasser enthaltenen Salze und Mineralstoffe sind wichtige Geschmacksträger für das Aroma des fertigen Kaffees. Es ist daher selbstverständlich, dass die Wasserqualität von großer Bedeutung für den Kaffeegeschmack ist. Gutes Kaffeewasser soll mineralreich und sauerstoffhaltig sein. Es ist auch notwendig, dass dieses Wasser so schnell wie möglich erwärmt wird, damit während der Aufheizzeit so wenig Sauerstoff wie möglich verloren geht. Hartes, kalkhaltiges Wasser oder sehr viel Chlor im Trinkwasser bergen die Gefahr, dass Aromastoffe des Kaffees nicht gelöst werden, oder der Kaffee nach „Schwimmbad“ schmeckt.

4.2 Wasserfilter für Festwasserbetrieb der Heißgetränkeautomaten

Wir weisen darauf hin, prinzipiell immer einen Wasserfilter zur Entkarbonisierung davor zu schalten. Wir empfehlen hierfür den BRITA PURITY C 300.

Ergebnis:
Mehr Aroma, weniger Kalk, reduzierte Service- und Betriebskosten, minimierte Ausfallzeit.

Die Filterkartusche PURITY C 300 Quell ST reduziert die Karbonathärte im Trinkwasser und vermeidet so Kalkablagerungen im Heißgetränkeautomaten. Im Durchflussverfahren werden dem über den Ionenaustauscher gefilterten Trinkwasser selektiv Calcium- und Magnesium-Ionen sowie Schwermetallionen wie z. Bsp. Blei und Kupfer entzogen. Weiterhin reduziert das Filtermaterial neben Trübungen und organischen Verunreinigungen auch geruchs- und geschmacksstörende Inhaltstoffe wie z. Bsp. Chlorrückstände im Filtrat und im Verschnittwasser.
Typische Anwendungsbereiche für PURITY C Filter sind Kaffee- und Espressomaschinen sowie Heißgetränkeautomaten.

Informationen von BRITA:

Karbonathärte °KH	Empfohlene Verschnitteinstellung	Kapazität in Liter Purity C50 Quell	Kapazität in Liter Purity C150 Quell	Kapazität in Liter Purity C300 Quell
4	70%	1000	3000	6000
5	70%	1000	3000	6000
6	60%	1000	3000	6000
7	60%	1000	3000	6000
8	50%	1000	3000	6000
9	50%	800	2000	4000
10	**40%**	**600**	**1700**	**3400**
11	40%	500	1500	2900
12	30%	450	1300	2500
13	30%	400	1200	2300
14	30%	360	1100	2100
15	30%	340	1000	1900
16	30%	320	900	1800
17	30%	300	850	1600
18	30%	280	800	1500
19	20%	260	750	1400
20	20%	240	700	1300
21	20%	220	650	1200
22	20%	210	620	1150
23	20%	200	590	1100
24	20%	190	560	1060
25	20%	180	540	1020
26	20%	170	520	990
27	20%	165	500	960
28	20%	160	480	930
29	20%	155	460	900
30	20%	150	440	870

PURITY C 300

Spezifische Sicherheitshinweise:
BRITA empfiehlt, das Filtersystem PURITY C nicht über einen längeren Zeitraum außer Betrieb zu nehmen. Sollte das BRITA Filtersystem PURITY C einige Tage nicht in Gebrauch sein (2-3 Tage), empfehlen wir das Filtersystem mit dem angegebenen Spülvolumen zu spülen. Nach Stagnationszeiten von über 4 Wochen sollte der Filter gemäß dem angegebenen Spülvolumen gespült werden. Bitte beachten Sie hierzu auch die maximale Einsatzdauer der Filterkartusche von 12 Monaten.
Lesen Sie hierzu die mitgelieferte Anleitung der Filtersysteme durch.

 © servomat steigler

4. Wasserqualität und Wasserfilter

4.3 Wasserfilter für Tankbetrieb

Espressosysteme arbeiten mit besonders hoher Temperatur und hohem Wasserdruck. Deshalb sind unsere mobilen Maschinen mit Tanksystem serienmäßig mit Tankfilter ausgerüstet.

Ergebnis:
Mehr Aroma, weniger Kalk, reduzierte Service- und Betriebskosten, minimierte Ausfallzeit.

Vorgehensweise zum Austausch der Aqua-Aroma Filterkartusche:

1. Wassertank entleeren und Reinigen
2. Verbrauchte Filterkartusche entnehmen
3. Neue Filterkartusche einsetzen
4. Wassertank neu befüllen

Informationen von BRITA:

Karbonathärte	Kapazität in Liter	Tassen- / Becheranzahl *	
In Grad Karbonathärte	In Liter	130 ml	150 ml
6° kH	242	1860	1610
8° kH	181	1390	1210
10° kH	145	1120	970
12° kH	120	930	810
14° kH	103	800	690
16° kH	90	700	600
18° kH	81	620	540

*** Kapazitätsangaben beinhalten keine Spül- und Reinigungszyklen**

Tank in Tankeinsatz mit BRITA Filterkartusche

Für Nachbestellungen:

1 VE (Verpackungseinheit) = 6 Stück
Tank-Filterkartusche Artikelnummer: 799038

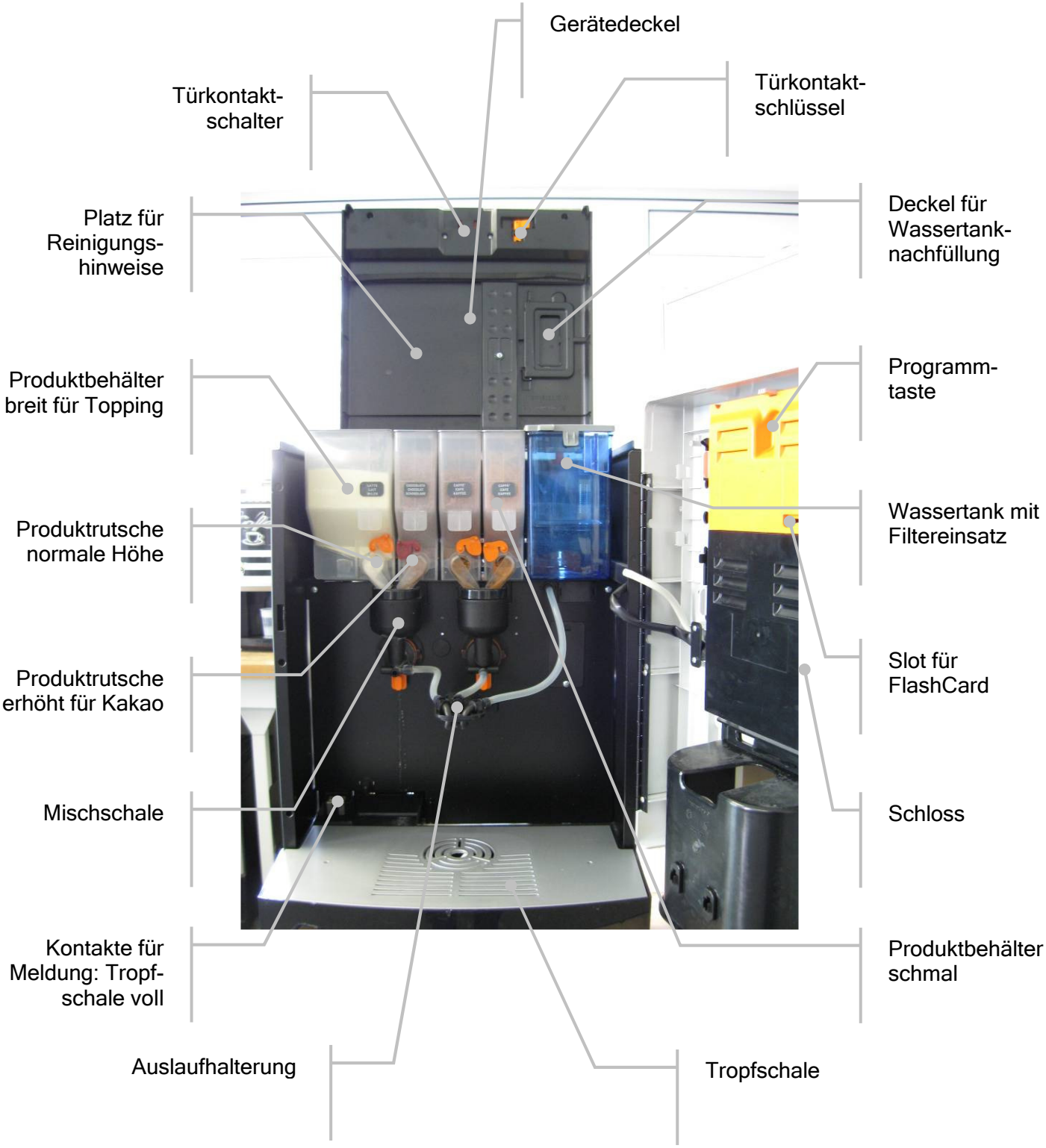
Hinweise zum Einsatz der Aqua-Aroma Filterkartusche:
Empfohlene Einsatzdauer maximal 4 Wochen oder max. 290 Liter / 5°KH bzw. 145 Liter bei 10°KH Karbonathärte. (siehe Tabelle)
Lesen Sie hierzu die Anleitungen des Filterherstellers.

 © servomat steigler

5. Baugruppen
5.1 Frontansicht außen

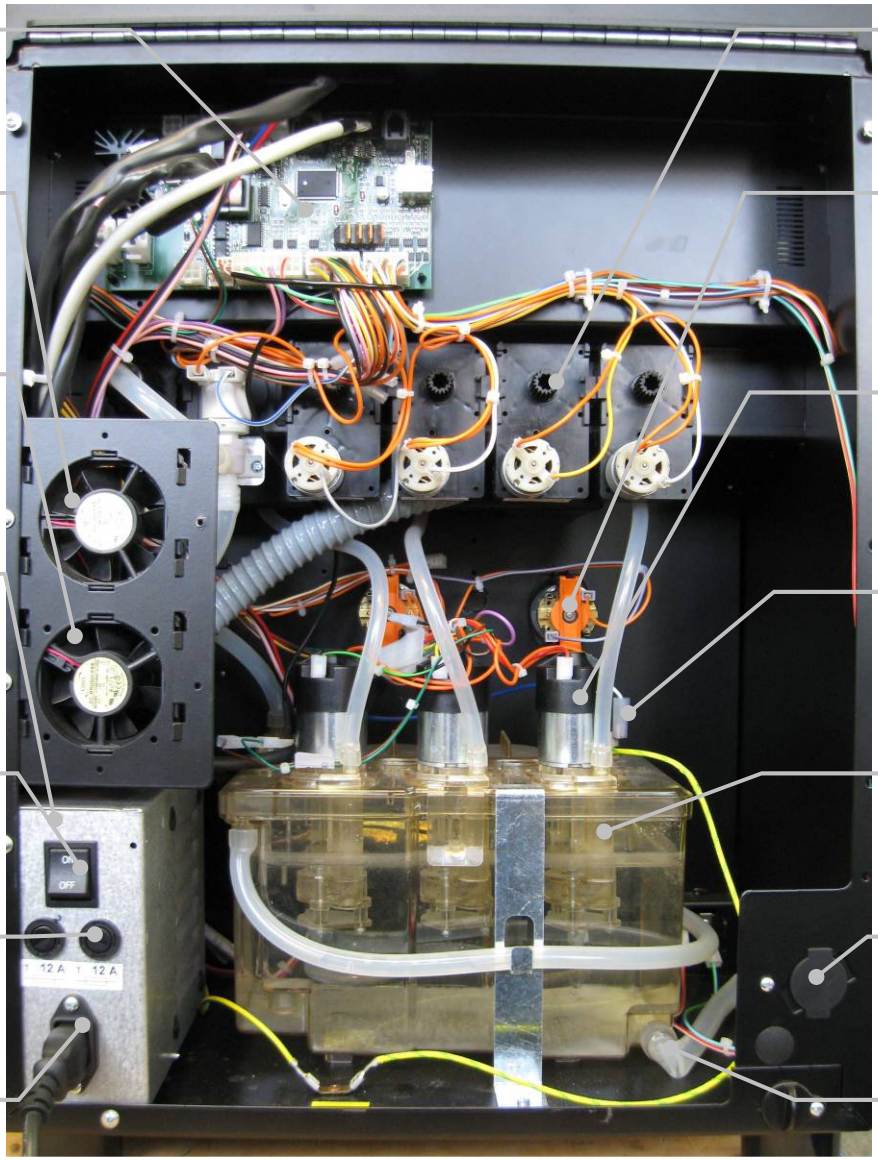
 © servomat steigler

5. Baugruppen
5.2 Frontansicht Innen
Hier als Beispiel die SM Standard mit Wassertank:



 © servomat steigler

5. Baugruppen
5.3 Ansicht Hinten Innen
Hier als Beispiel die SM Standard mit Wassertank:



 © servomat steigler

6. Inbetriebnahme

6.1 Wahl des Aufstellplatzes – Vorab-Check

Bei der Wahl des Aufstellplatzes achten Sie bitte darauf, dass für die Bedienung, Wartung und Beschickung des Automaten ein leichter Zugang gewährleistet ist.

Prüfen Sie bitte vorab folgende Punkte:

- O Ist der Installationsstandort geeignet?
- O Sind alle Fluchtwege frei?
- O Ist die Reinigung problemlos möglich?
- O Ist die Befüllung problemlos möglich?
- O Reinigungsmöglichkeit – Ist ein Waschbecken/Ausgussbecken in der Nähe?
- O Welche Bechergröße / Tassengröße wird eingesetzt bzw. gewünscht?
- O Welche Produkte werden eingesetzt bzw. gewünscht?
- O Bei Festwasser – Ist ein Wasseranschluss in max. 3 Meter Entfernung vorhanden?
- O Ist Platz für den Wasserfilter? Größe und Kapazität beachten.
- O Steckdose in der Nähe? Max. 2 Meter Stromkabel.

Der Aufstellplatz ist stationär an einem festen Ort in trockenen, geschlossenen Räumen mit mitteleuropäischen Klima / Luftfeuchtigkeit ohne Frostgefahr und ohne extreme Umwelteinflüsse, starken Spannungs- und Stromschwankungen und frei von Vibration. Jeder andere Aufstellplatz ist ungeeignet.

Der fehlerfreie Betrieb des Automaten ist in geschlossenen Räumen, mit einer Raumtemperatur die nicht niedriger als 5°C sein darf, gewährleistet. Das Gerät sollte nicht in Räumen verwendet werden, wo Spritzwasser ist.
Da einige Füllprodukte hitze- und feuchtigkeitsempfindlich sind, kann es zu Störungen beim Betriebsablauf des Gerätes kommen, falls die Raumtemperatur 30°C oder die Luftfeuchtigkeit 80% überschreitet.

Falls diese Bedingungen herrschen, müssen die Teile, die direkt mit den Produkten in Berührung kommen, täglich gereinigt werden.

6.2 Auspacken und Aufstellen

- O Nach sorgfältigem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich der Automat in einwandfreiem Zustand befindet. Prüfen Sie ob alle Geräteteile richtig eingesetzt sind.

- O Die Geräteschlüssel befinden sich festgebunden am Tropfgitter der Tropfschale des Gerätes.

- O Bei der Wahl des Aufstellungsplatzes ist darauf zu achten, dass ein ebener, vibrationsfreier Boden und genügend Platz zur Bedienung vorhanden ist, sowie die Möglichkeit, das Gerät an der Wand gegen verrutschen und kippen zu befestigen.

- O Der Automat ist Lot- und waagrecht aufzustellen, damit die Tür einwandfrei schließt.

- O Der Automat darf weder Frost, Feuchtigkeit noch direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt Sein.

- O Es ist grundsätzlich ein Mindestabstand von 10 cm zwischen Wand und Automatenrückwand einzuhalten.

- O Der Automat ist mit einem Netzkabel mit Schukostecker versehen. Erforderlich ist eine mit 16A abgesicherte 230V Wechselstrom VDE-Schuko-Steckdose.

 © servomat steigler

6. Inbetriebnahme

6.3 Hinweise für die Installation

Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch. Die Schaltplanlegende hilft Ihnen um die Anschlüsse und das elektrische Schema zu verstehen. Die Beschilderungen bringen Sie wie in Kapitel Geräte-spezifikation an. Bitte halten Sie sich an die vorgeschriebenen Abläufe, damit das Gerät von Anfang an störungsfrei funktioniert.

6.4 Erste Inbetriebnahme des Gerätes

Inbetriebnahme für Geräte mit Wassertank:
Nachdem das Gerät auf dem Standort steht:

1.		Die Geräteschlüssel befinden sich befestigt am Tropfgitter an der Tropfschale. Lösen Sie diese und öffnen Sie die Gerätetüre
2.		Nun können Sie den oberen Gehäusedeckel nach oben öffnen. Entnehmen Sie auf den Produktbehältern liegend die Dokumentenmappe. Diese beinhaltet eine Bedienungsanleitung, Schaltplanlegende, Produktschilder und eine Checkliste.
3.		Entnehmen Sie das Netzkabel im Inneren des Gerätes und stecken Sie es zuerst hinten im Netzmodul des Gerätes ein und danach in der Steckdose. Achten Sie darauf, das der Netzschalter auf „0“ steht. Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.
	ⓘ	Schalten Sie das Gerät noch nicht ein!
4.		Entnehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät. Entnehmen Sie die Tank in Tank Filterkartusche aus der Verpackung und legen Sie diese zuerst ein paar Minuten ins Wasser, bevor Sie die Kartusche im Gerät benutzen. Füllen Sie noch kein Wasser auf!!! Setzen Sie danach den Tank in Tank Einsatz und die Kartusche ein und befüllen Sie den Wassertank Randvoll zur Erstinstallation.
	ⓘ	Schalten Sie das Gerät noch nicht ein!
5.		Bevor Sie die Produkte befüllen, überzeugen Sie sich das die Produktbehälter sauber sind. Es könnte Verpackungsstaub entstanden sein. Sollte dies der Fall sein, dann gehen Sie wie auf nächster Seite beschrieben vor.
	ⓘ	Schalten Sie das Gerät noch nicht ein!

 © servomat steigler

6. Inbetriebnahme
6.5 Erste Inbetriebnahme des Gerätes
Inbetriebnahme für Geräte mit Festwasseranschluss:
Nachdem das Gerät auf dem Standort steht:

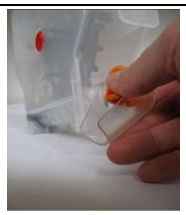
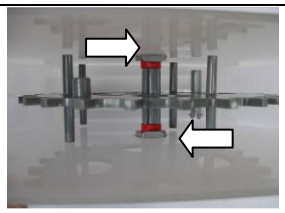
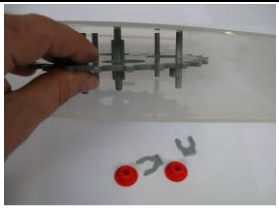
1.		Die Geräteschlüssel befinden sich befestigt am Tropfgitter an der Tropfschale. Lösen Sie diese und öffnen Sie die Gerätetüre
2.		Nun können Sie den oberen Gehäusedeckel nach oben öffnen. Entnehmen Sie auf den Produktbehältern liegend die Dokumentenmappe. Diese beinhaltet eine Bedienungsanleitung, Schaltplanlegende, Produktschilder und eine Checkliste.
	ⓘ	Schalten Sie das Gerät noch nicht ein!
3.		Entnehmen Sie aus dem Geräteinneren den Wasseranschluss - Kit. Öffnen Sie die Rückwand, damit Sie später prüfen können, ob im Gerät alles in Ordnung und Dicht ist. Drehen Sie die John-Guest-Reduzierung mit dem Winkel auf das Einlassventil. Ziehen Sie diesen fest mit der Hand an.
4.		Stecken Sie den schwarzen PE-Schlauch in den John-Guest-Verbinder fest ein. Sichern Sie diesen mit dem roten Sicherungsring. Schließen Sie das andere Ende am Wasserfilterkopf an. Falls kein Wasserfilter benötigt wird, am Eckventil. Öffnen Sie die Wasserzufuhr am Eckventil und überprüfen Sie die Anschlüsse auf Dichtigkeit.
5.		Entnehmen Sie das Netzkabel im Inneren des Gerätes und stecken Sie es zuerst hinten im Netzmodul des Gerätes ein und danach in der Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Netzschalter auf „0“ steht. Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.
6.		Bevor Sie die Produkte befüllen, überzeugen Sie sich das die Produktbehälter sauber sind. Es könnte Verpackungsstaub entstanden sein. Sollte dies der Fall sein, dann gehen Sie wie auf nächster Seite beschrieben vor.
	ⓘ	Schalten Sie das Gerät noch nicht ein!

 © servomat steigler

6. Inbetriebnahme

6.6 Hinweis für die erste Grundreinigung

Bevor Sie die Produkte befüllen, überzeugen Sie sich das die Produktbehälter, die Mischschalen und die Schläuche sauber sind. Es könnte Verpackungsstaub entstanden sein.
Zum auseinanderbauen der Produktbehälter gehen Sie wie folgt vor:

1.		Entnehmen Sie alle Produktbehälter aus der Maschine, merken Sie sich die Anordnung und die Unterschiedlichkeiten der Produktbehälter. Die Breite, die Dosierspirale und die Produktrutschen sind unterschiedlich. Lesen Sie hierbei das Kapitel Gerätekonfiguration.
2.		Entnehmen Sie den Deckel, indem Sie diesen nach oben anheben.
3.		Entnehmen Sie die Produktrutsche, drehen Sie mit dem Uhrzeigersinn und ziehen Sie diese ab.
4.		Entnehmen Sie die Halterung für die Dosierspirale, drehen Sie mit dem Uhrzeigersinn und ziehen Sie diese ab.
5.		Entnehmen Sie die Dosierspirale, drücken Sie diese von vorne nach hinten hinaus.
6.		Entnehmen Sie das Rührrad, indem Sie die 2 grauen Sicherungshalter nach oben wegziehen.
7.		Entnehmen Sie die 2 roten Halterungen für das Rührrad und ziehen Sie anschließend das Rührrad nach oben heraus, indem Sie den Behälter etwas auseinander dehnen.
8.		Der Produktbehälter, das Rührrad, die Produktrutsche und der Produktbehälterdeckel sind Spülmaschinenfest. Bitte legen Sie nur diese Teile in die Spülmaschine. Wir empfehlen die Reinigung mit Hand im warmen Wasser.

 © servomat steigler

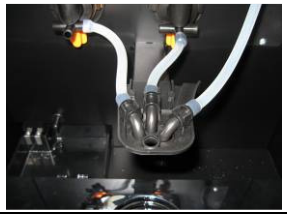
6. Inbetriebnahme

6.6 Hinweis für die erste Grundreinigung

Zum auseinanderbauen der Produktbehälter gehen Sie wie folgt vor:

9.		Nach der Reinigung montieren Sie die Produktbehälter wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammen. Beachten Sie beim zusammenbauen, dass die Kakaoproduktrutsche erhöht ist und eine dunkelrote Farbe hat. Die anderen sind orangefarben. Achten Sie auch auf die unterschiedlichen Dosierspiralen.

Zum entnehmen der Mischschalen gehen Sie wie folgt vor:

1.		Lösen Sie die Mischschalen, indem Sie den Orangen Verschluss nach links drehen. Ziehen Sie die Mischschale nach vorne ab.
2.		Entnehmen Sie den Wassereinlaufring und den Dampfabzug-einsatz, indem Sie diese nach vorne abziehen. Der Dampfabzugeinsatz kann erst entnommen werden, wenn die Produktbehälter entnommen sind.
3.		Entnehmen Sie die Mixerscheiben, indem Sie diese nach vorne abziehen.
4.		Die Mischschale und der Wassereinlaufring sind Spülmaschinenfest. Bitte legen Sie nur diese Teile in die Spülmaschine. Wir empfehlen die Reinigung mit Hand im warmen Wasser.
5.		Nach der Reinigung montieren Sie die Mischschalen wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammen. Beachten Sie beim zusammenbauen, dass die Mischschalen unterschiedliche Ausläufe haben. Siehe Bild mit Anordnung. Hier die Wassertank Version.
6.		Überprüfen Sie nun nochmals ob alle Teile richtig zusammengebaut sind, bevor Sie die Produktbehälter befüllen, und das Gerät in Betrieb nehmen.

 © servomat steigler

6. Inbetriebnahme

6.7 Produkte befüllen

Befüllen Sie nun wie auf den Produktbehältern oder in der Gerätekonfiguration beschrieben die Produkte. Achten Sie darauf, dass immer nur der Produktbehälterdeckel geöffnet ist, der befüllt wird. Schließen Sie dabei die farbigen Verschlüsse an den Produktbehältern. Öffnen Sie nach dem befüllen die farbigen Verschlüsse wieder. (Abbildungen der Produktbehälter sind ähnlich)

Verschlussklappe geöffnet

Verschlussklappe geschlossen

6.8 Gerät einschalten

Um das Gerät bei geöffneter Türe einzuschalten, müssen Sie den Türkontaktschlüssel in den Türkontaktschalter stecken und zur Verriegelung drehen. Nehmen Sie den Türkontaktschlüssel und stecken Ihn gegen den Uhrzeigersinn drehend in den Türkontaktschalter.

Der Türkontaktschalter befindet sich am Gerätedeckel. Der Türkontaktschlüssel ist im Deckel eingeclipst. Lösen Sie Ihn aus der Halterung.

Nehmen Sie den Türkontakt-schlüssel und stecken Ihn gegen den Uhrzeigersinn drehend in den Türkontaktschalter.

 © servomat steigler

6. Inbetriebnahme
6.8 Gerät einschalten

	Displayanzeige	Beschreibung
1.	CinoGrande XS-H XS GHD-1A-040309-	Das Gerät startet nun. Im Display erscheint in den ersten 3 sec. die Software-Version des Gerätes.
2.	BITTE WARTEN	Danach erscheint im Display: „Bitte Warten“. In dieser Zeit überprüft das Gerät ob alles in Ordnung ist.
3.	bitte warten . . . fuellt Wasser	Danach geht das Gerät automatisch in die Befüllphase mit Wasser. Überprüfen Sie die Dichtigkeit der Anschlüsse.
4.	SERVICE AUS 06 A	Während der Befüllphase kann es vorkommen, dass das Gerät auf Störung geht. Zum Beispiel bei Wassertankgeräte. Befüllen Sie nochmals den Wassertank und schalten Sie das Gerät AUS und nach ein paar Sekunden wieder EIN.
5.	bitte warten . . . temperatur	Nach der Befüllphase geht das Gerät in die Aufheizphase. Der eingestellte Wert ist 85° C. Wenn dieser Wert erreicht ist, ist das Gerät Betriebsbereit.
6.	TASSE UNTERSTELLEN	Im Display erscheint dann abwechselnd:
7.	Probieren Sie mal MoccaCino	und:

 © servomat steigler

6. Inbetriebnahme

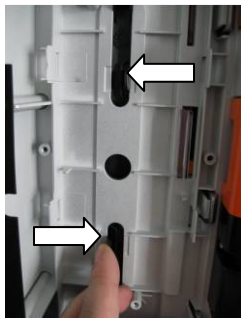
6.9 Reinigung mit dem Spülprogramm

Nachdem das Gerät Betriebsbereit ist, beginnen Sie nun mit der Automatischen Spülung des Gerätes, damit das Produkt, das beim oder nach dem Befüllen in die Mischschalen gerieselt ist, weggespült wird. Benutzen Sie diesen Vorgang bei jeder Befüllung des Gerätes, damit keine Verstopfungen entstehen können.

		Beschreibung
1.		Drücken Sie die Programmtaste in der Türinnenseite. Im Display erscheint ein Menü.
2.	1=Programmierung 3=Freiverkauf	Danach erscheint im Display abwechselnd: 1= Programmierung (Zugang mit CODE) 3= Freiverkauf (Zugang mit CODE)
3.	2=Zähler 4=Spülen 5=Zähler Service	und: 2 = Zähler 4 = Spülen 5 = Zähler Service Drücken Sie die Taste 4 für Spülen.
4.	Spülung Taste 1 - 2 - 3 - 4	Im Display erscheint: Bei Standard Geräte: 1 = Mischschale 1 2 = Mischschale 2 3 = Teewasser 4 = keine Funktion Bei Plus Geräte: 1 = Mischschale 1 2 = Mischschale 2 3 = Mischschale 3 4 = Teewasser
5.	Spülung 1 läuft	Drücken Sie nun für die Mischschale 1, die Taste 1. Im Display erscheint: Spülung Mischschale 1. Die Mischschale wird nun in einem kurzen Spülzyklus durchgespült. Drücken Sie mehrmals nacheinander die Tasten 1, 2, und 3 um alle Mischschalen und den Teewasserschlauch durchzuspülen. Spülen Sie ca. 3 Liter Wasser durch. Stellen Sie dabei ein größeres Gefäß unter die Ausgabe.
6.	Spülung 2 läuft	
7.	Spülung 3 läuft	
	Unser TIP:	**Wir weisen Sie darauf hin diese Reinigung täglich durchzuführen.**

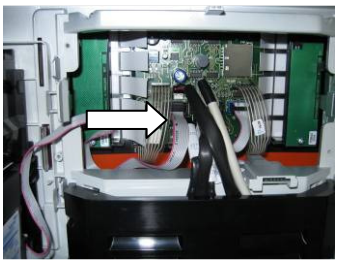
 © servomat steigler

7. Optionale Möglichkeiten
7.1 Einbau eines Münzgeräte-Kit mit NRI G-13

		Beschreibung
1.		Das Set besteht aus: 1 Münzprüfer G 13 1 Münzprüfer Halterung 1 Münzeinwurfblende 1 Abschließbare Kasse 1 Flachbandkabel 10 polig 6 Schrauben (4 X 3,5 x 9,5 mm) (2 X 3,5 x 16 mm)
2.		Die Geräte sind für den Einbau eines cino xs grande Münzgeräte-Kit vorbereitet. Die Vorbereitung ist mit einer Blende Standardgemäß abgedeckt.
3.		Entfernen Sie diese Blende von innen, indem Sie, wie im Bild sichtbar, diese zwei Positionen nach außen drücken. Und entnehmen Sie die Blende von außen.
4.		Entnehmen Sie aus dem Münzgeräte-Kit die Münzgerätehalterung und fixieren diese an dem dafür vorgesehenen Platz. Befestigen Sie diese mit 2 Stück 3,5 x 9,5 Schrauben wie im Bild sichtbar.
5.		Nehmen Sie dann die Münzeinwurfblende und drücken Sie diese von außen an. Befestigen Sie diese von innen mit 2 Stück 3,5 x 16mm Schrauben.

 © servomat steigler

7. Optionale Möglichkeiten
7.1 Einbau eines Münzgeräte-Kit mit NRI G-13

		Beschreibung
6.		Für die Kabelverbindungen unterhalb des Münzprüfers an der Türe innen sind mit einer Halterung versehen. Entfernen Sie diese und befestigen Sie hierfür die im KIT mitgelieferte Halterung für die Kasse mit den Schrauben die Sie abgeschraubt haben.
7.		Entnehmen Sie den Münzprüfer aus dem KIT. Der Münzprüfer wird in die Halterung nur eingeclipst. Siehe Bild. Prüfen Sie mit dem Münzrückgabeknopf, ob die Funktion gewährleistet ist.
8.		Entnehmen Sie die Orange Abdeckung an der Türe innen. Hinter dieser Abdeckung ist die Displayplatine verbaut. Führen Sie bitte das Flachbandkabel des Münzprüfers zur freien Buchse auf der Displayplatine und stecken Sie es ein. Siehe Bild. Bringen Sie die Abdeckung wieder an.
9.		Nehmen Sie die Geldkasse, öffnen Sie mit dem Schlüssel die Kasse. Sie können die Kasse nur einbauen, wenn sie mit dem Schlüssel geöffnet ist, und auch nur ausbauen. Die Verriegelung des Schlosses hakt in der Kassenhalterung ein. Schließen Sie die Kasse und entnehmen Sie den Schlüssel.
10.		Bringen Sie nun noch die Abdeckung für den Münzprüfer an. Diese wird nur eingeklickt, Sie haben die Möglichkeit diese mit 2 Schrauben zu fixieren.

Testen Sie die Münzannahme!

 © servomat steigler

8. Programmierung

8.1 Grundfunktionen

1. Drücken Sie die Programmtaste
2. Im Display erscheint ein Menü
3. Drücken Sie die Taste 1 der Anwahl um in die Programmierung zu kommen
4. Sie werden nun aufgefordert den CODE einzugeben _____
5. Nun sind Sie in der Programmierung. Das Display zeigt Ihnen „Programmierung Taste 1“ an.

Nun haben die Wahltasten folgende Funktionen im Programmiermodus:
Sehen Sie hierzu di nachfolgende Tabelle „Programmübersicht“.

Vorwärts abfragen und Durchlaufen aller Menüpunkte nacheinander	1	6	Abwerten des angezeigten Parameterwertes
Vorwärts Durchlaufen aller Optionen innerhalb des mit Wahltaste 1 eingestellten Menüpunktes	2	7	
Rückwärts Durchlaufen aller Optionen innerhalb des mit Wahltaste 1 eingestellten Menüpunktes	3	8	
Aufwerten des angezeigten Parameterwertes	4	9	
Abwerten des angezeigten Parameterwertes	5	10	Dosiertaste für Produktüberprüfung (nicht für Wasser)

 © servomat steigler

8. Programmierung

8.2 Programmierübersicht

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓
Programmierung Taste 1	Siehe Dosierliste	
Programmierung Taste 2	Siehe Dosierliste	
Programmierung Taste 3	Siehe Dosierliste	
Programmierung Taste 4	Siehe Dosierliste	
Programmierung Taste 5	Siehe Dosierliste	
Programmierung Taste 6	Siehe Dosierliste	
Programmierung Taste 7	Siehe Dosierliste	
Programmierung Taste 8	Siehe Dosierliste	
Programmierung Taste 9	Siehe Dosierliste	
Programmierung Taste 10	Siehe Dosierliste	
Programmierung Preise	Preis 1 für Taste 1	0.00 bis Maximum
	Preis 2 für Taste 2	0.00 bis Maximum
	Preis 3 für Taste 3	0.00 bis Maximum
	Preis 4 für Taste 4	0.00 bis Maximum
	Preis 5 für Taste 5	0.00 bis Maximum
	Preis 6 für Taste 6	0.00 bis Maximum
	Preis 7 für Taste 7	0.00 bis Maximum
	Preis 8 für Taste 8	0.00 bis Maximum
	Preis 9 für Taste 9	0.00 bis Maximum
	Preis 10 für Taste 10	0.00 bis Maximum
Programmierung Preise Happy	Preis 1 für Taste 1	0.00 bis Maximum
	Preis 2 für Taste 2	0.00 bis Maximum
	Preis 3 für Taste 3	0.00 bis Maximum
	Preis 4 für Taste 4	0.00 bis Maximum
	Preis 5 für Taste 5	0.00 bis Maximum
	Preis 6 für Taste 6	0.00 bis Maximum
	Preis 7 für Taste 7	0.00 bis Maximum
	Preis 8 für Taste 8	0.00 bis Maximum
	Preis 9 für Taste 9	0.00 bis Maximum
	Preis 10 für Taste 10	0.00 bis Maximum
Programmierung Münze	Münze A 0.05	0.00 bis Maximum
	Münze B 0.10	0.00 bis Maximum
	Münze C 0.20	0.00 bis Maximum
	Münze D 0.50	0.00 bis Maximum
	Münze E 1.00	0.00 bis Maximum
	Münze F 2.00	0.00 bis Maximum
	Münze G 0.00	0.00 bis Maximum
	Münze H 0.00	0.00 bis Maximum
	Münze I 0.00	0.00 bis Maximum
	Münze J 0.00	0.00 bis Maximum
Programmierung Temperatur	Temperatur Boiler	0 bis 120°C (85°C)
Programmierung Verschiedene	Automat Nr. A	0 bis Maximum
	Automat Nr. B	0 bis Maximum
	Information Nr.	0 - Probieren Sie mal MoccaCino®
		1 - Probieren Sie Latte Macchiato
		2 - Gönnen Sie sich eine Pause
		3 - d d d d (Ihr Text)
		4 - Karte einführen
		5 - Schlüssel einstecken
		6 - Ich bin Verkaufsbereit
		7 - Servomat /Tag /Datum /Uhrzeit
	Zahlungssystem	Parallel Single Vend
		Parallel Multi Vend
		Executive
		Price Holding
		MDB

 © servomat steigler

8. Programmierung

8.2 Programmierübersicht

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓
Programmierung Verschiedene	Laufzeit Lüfter	0 bis 180 Minuten
	Zeit Signal	0.0 bis 1.3 Sekunden
	Dezimalzahl	0 bis 3
	Displayfarbe	0 -Leuchtgrün dunkler Hintergrund
		1 -Schwarz hellgrüner Hintergrund
		2 -Dunkelblau Lila Hintergrund
		3 -Schwarz Blauer Hintergrund
		4 -Azzurro Dunkler Hintergrund
		5 -Schwarz Azzuro Hintergrund
		6 -Rot Dunkler Hintergrund
		7 -Schwarz Roter Hintergrund
		8 -Violet Dunkler Hintergrund
		9 -schwarz Violet Hintergrund
		10 -Grün Dunkler Hintergrund
		11 -Schwarz Grüner Hintergrund
		12 -hellblau Dunkler Hintergrund
		13 -Schwarz hellblau hintergrund
	Sommerzeit 1=ja	0 bis 1
Diagnostik	Temperaturanzeige 1=ja	0 bis 1
	Voltage Volt	Angezeigter Wert (ca.24V)
Verkaufsdaten	Zähler gesamt	Angezeigter Wert
	Zähler gesamt Periode	Angezeigter Wert rücksetzbar
	Zähler Euro	Angezeigter Wert
	Zähler Euro Periode	Angezeigter Wert rücksetzbar
	Zähler Test	Angezeigter Wert
	Zähler Test Periode	Angezeigter Wert rrcksetzbar
	Zähler Freiverkauf	Angezeigter Wert
	Zähler Freiverkauf Periode	Angezeigter Wert rücksetzbar
	Bar Verkauf	Angezeigter Wert
	Bar Verkauf Periode	Angezeigter Wert rücksetzbar
	Bar Verkauf Stück	Angezeigter Wert
	Bar Verkauf Stück Periode	Angezeigter Wert rücksetzbar
	Kasse gesamt	Angezeigter Wert
	Kasse gesamt Periode	Angezeigter Wert rücksetzbar
	Kartenguthaben	Angezeigter Wert
	Kartenguthaben Periode	Angezeigter Wert rücksetzbar
	Kartenumsatz	Angezeigter Wert
	Kartenumsatz Periode	Angezeigter Wert rücksetzbar
	Karte Verkauf	Angezeigter Wert
	Karte Verkauf Periode	Angezeigter Wert rücksetzbar
	Zähler Wahl 1	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 2	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 3	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 4	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 5	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 6	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 7	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 8	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 9	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 10	Anzeige 0 bis Maximum

 © servomat steigler

8. Programmierung

8.2 Programmierübersicht

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓
Verkaufsdaten	Zähler Wahl 1 Happy	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 2 Happy	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 3 Happy	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 4 Happy	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 5 Happy	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 6 Happy	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 7 Happy	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 8 Happy	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 9 Happy	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 10 Happy	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 1 Frei/Kanne	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 2 Frei/Kanne	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 3 Frei/Kanne	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 4 Frei/Kanne	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 5 Frei/Kanne	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 6 Frei/Kanne	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 7 Frei/Kanne	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 8 Frei/Kanne	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 9 Frei/Kanne	Anzeige 0 bis Maximum
	Zähler Wahl 10 Frei/Kanne	Anzeige 0 bis Maximum
Programmierung MDB	Coin Taste 4-5-7-8-9-10	Münzwechsler spezifisch
	EE - 0=Wechseln 1=Kaufzwang	0 bis 1
	C - max. Kredit	0.00 bis Maximum
	R - max. Restgeld	0.00 bis Maximum
	SS - 0=einzel 1=mehrfachverkauf	0 bis 1
	Wertmarke Wert	0.00 bis Maximum
	CIN - 0=aktiv 1=gesperrt	A = 0
		B = 0
		C = 0
		D = 0
		E = 0
		F = 0
		G = 0
		H = 0
		I = 0
		J = 0
		K = 0
		L = 0
		M = 0
		N = 0
		O = 0
		P = 0
	CH - 0=aktiv 1=gesperrt	A = 0
		B = 0
		C = 0
		D = 0
		E = 0
		F = 0
		G = 0
		H = 0
		I = 0
		J = 0
		K = 0
		L = 0
		M = 0
		N = 0
		O = 0
		P = 0
	Banknote Wahl 0 / 1 / 2	0 bis 2
	MDB Tubeninhalt	0.00 bis Maximum

 © servomat steigler

8. Programmierung

8.2 Programmierübersicht

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓
Programmierung Uhrzeit	Uhrzeit	00:00
	Tag	00 bis 31
	Monat	00 bis 12
	Jahr	00 bis 99
	Wochentag	Montag bis Sonntag
	Ein F1 Happy Hour	00:00 bis 23:59
	Aus F1 Happy Hour	00:00 bis 23:59
	Ein F2 Happy Hour	00:00 bis 23:59
	Aus F2 Happy Hour	00:00 bis 23:59
	Ein F3 Happy Hour	00:00 bis 23:59
	Aus F3 Happy Hour	00:00 bis 23:59
	Ein Montag	00:00 bis 23:59
	Aus Montag	00:00 bis 23:59
	Ein Dienstag	00:00 bis 23:59
	Aus Dienstag	00:00 bis 23:59
	Ein Mittwoch	00:00 bis 23:59
	Aus Mittwoch	00:00 bis 23:59
	Ein Donnerstag	00:00 bis 23:59
	Aus Donnerstag	00:00 bis 23:59
	Ein Freitag	00:00 bis 23:59
	Aus Freitag	00:00 bis 23:59
	Ein Samstag	00:00 bis 23:59
	Aus Samstag	00:00 bis 23:59
	Ein Sonntag	00:00 bis 23:59
	Aus Sonntag	00:00 bis 23:59
	Kilowatt Hours	Kwh nach Verbrauch
	Spulung	00:00 bis 23:59
Fehlermeldungen	n. 1	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 2	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 3	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 4	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 5	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 6	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 7	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 8	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 9	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 10	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 11	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 12	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 13	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 14	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 15	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 16	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 17	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 18	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 19	Störcode/Uhrzeit/Datum
	n. 20	Störcode/Uhrzeit/Datum
Zähler Service	Zähler Wasserfilter	Wert 00 bis Maximum
Programmierung RFID Card	Max. Kredit Card	Wert 00 bis Maximum
	Coin Card 0=aktiv 1=gesperrt	A = 0
		B = 0
		C = 0
		D = 0
		E = 0
		F = 0
		G = 0
		H = 0
		I = 0
		J = 0

 © servomat steigler

8. Programmierung

8.2 Programmierübersicht

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓
	Coin n.Card 0=aktiv 1=gesperrt	A = 0
		B = 0
		C = 0
		D = 0
		E = 0
		F = 0
		G = 0
		H = 0
		I = 0
		J = 0
Tuning Produktmotor	Tuning Motor 1	- 30% bis + 30%
	Tuning Motor 2	- 30% bis + 30%
	Tuning Motor 3	- 30% bis + 30%
	Tuning Motor 4	- 30% bis + 30%
	Tuning Motor 5	- 30% bis + 30%
	Tuning Motor 6	- 30% bis + 30%
	Tuning Motor 7	- 30% bis + 30%
	Tuning Motor 8	- 30% bis + 30%
	Tuning Motor 9	- 30% bis + 30%
	Tuning Motor 0	- 30% bis + 30%

 © servomat steigler

9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten

9.1 Erläuterungen der Parameter in der Dosierliste

Programmpunkt	Erläuterung
Taste Aktiv / Vorwahl / gesperrt	Welche Funktion soll die Taste haben? **Bitte verwenden Sie für Vorwahlfunktionen immer nur die Taste 5 und / oder Taste 10.**
	Taste aktiv - für eine Getränkewahl
	Gesperrt – wenn die Taste keine Funktion haben soll
	Vorwahl – Für eine Vorwahlfunktion – **BIG CUP** / ZUCKER / LANG / **CAFE 2** / ORZO / EXTRA LATTE / ESPRESSO / KEIN ZUCKER / EXTRA ZUCKER / ABILITATO freddo. Momentan sind nur BIG CUP und CAFE 2 in Funktion. Alle anderen Vorwahlen sind noch nicht in Funktion
Programmierung offen / reduziert	Offen – um alle Parameter anzusehen / Reduziert – Nur die Parameter die verwendet werden
Laufzeit Produkt 1	z.Bsp. 2.0 – Laufzeit Topping in Sekunden, Produktspezifisch entspricht dies ca. 8,5 Gramm. Messen Sie das Gewicht mit einer Produktwaage
Startzeit Produkt 1	z.Bsp. 1.6 – Startzeit Produkt Topping in Sekunden. 0.0 bedeutet von Start an, 1.6 bedeutet 1,6 Sekunden Verzögerung
Top Stop Motor	z.Bsp. 02 – Das Produkt wird während der Wasserlausgabe mit 2 Stops (3 Stepps) ausgegeben. 01 = ein Stopp (2 Stepps), 00 = kein Stopp
Laufzeit Produkt 2	z.Bsp. 2.8 – Laufzeit Kakao in Sekunden. Produktspezifisch entspricht dies ca. 13 Gramm. Messen Sie das Gewicht mit einer Produktwaage
Startzeit Produkt 2	z.Bsp. 0.5 - Startzeit Produkt Kakao in Sekunden. 0.0 bedeutet von Start an, 0.5 bedeutet 0.5 Sekunden Verzögerung
Top Stop Motor	z.Bsp. 00 – Das Produkt wird in einem Ablauf auf einmal während der Wasserausgabe ausgegeben. Also kein Stopp während der Ausgabe.
Laufzeit Produkt 3	Siehe zuvor. Bei Plusversion Individualprodukt, bei Standardversion Kaffee 1
Laufzeit Produkt 4	Bei Plusversion Kaffee1, bei Standardversion Kaffee2.
Laufzeit Produkt 5	Bei Plusversion Kaffee 2, Bei Standardversion nicht belegt.
Laufzeit Produkt 6	Nicht belegt
Laufzeit Produkt 7	Nicht belegt
Laufzeit Produkt 8	Nicht belegt
Laufzeit Produkt 9	Nicht belegt
Laufzeit Produkt LM	0.0 – LM steht für Latte Macchiato. Hier können Sie zusätzlich für eine „Dreischichtigkeit“ eine zweite Sequenz Milch für Latte Macchiato ansteuern. Zuerst wird Produkt 1 mit Wasser 1 und Mixer 1 langsam zubereitet. Danach starten Sie die Laufzeit Produkt LM mit verzögerter Startzeit.
Startzeit Produkt LM	z.Bsp. 12.0 – Die Startzeit für die zweite Sequenz Milch für Latte Macchiato wird um 12 Sekunden verzögert. 12.0 = 12 Sekunden Wartezeit.
Top Stop Motor	z.Bsp. 02 – Das Produkt wird während der Wasserlausgabe mit 2 Stops (3 Stepps) ausgegeben. Hiermit läuft kein „klares“ Wasser.

*** Vorwahlfunktionen: Momentan sind nur BIG CUP und CAFE 2 in Funktion. Alle anderen Vorwahlfunktionen sind noch nicht in Funktion. Vorwahl Zucker ist noch nicht in Funktion!**

 © servomat steigler

9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten

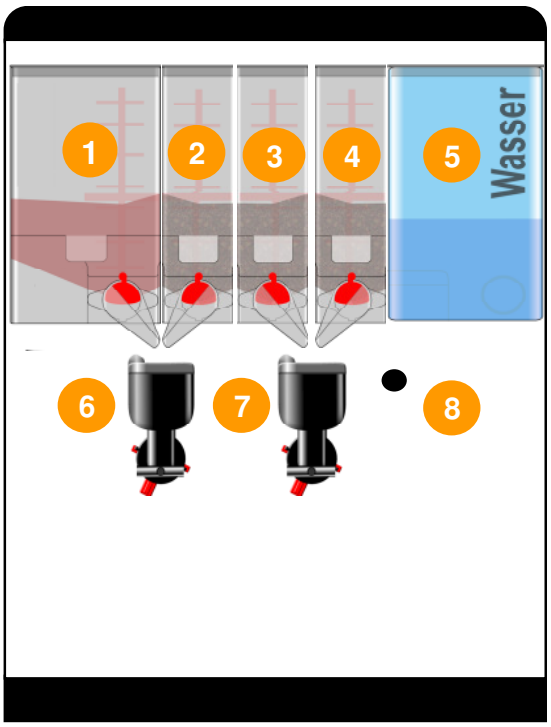
9.1 Erläuterungen der Parameter in der Dosierliste

Programmpunkt	Erläuterung
Laufzeit Wasser 1	z.Bsp. 5.8 – Laufzeit Wasser 1 in Sekunden für die Mischschale 1 Produkt Topping / Kakao. Die Angaben sind in Sekunden, wie lange das Ventil öffnet. 5.8 = 5,8 Sekunden.
Startzeit Wasser 1	z.Bsp. 0.0 – Startzeit Wasser 1 in Sekunden. 0.0 = Start von Anfang, 2.0 = 2,0 Sekunden später. Achten Sie darauf, dass diese Einstellung mit der Laufzeit der dazu gehörigen Produkte richtig abläuft und das Produkt nicht „trocken in die Mischschale gegeben wird.
Durchfluss Wasser 1	z.Bsp. mittel – Hier können Sie die Pumpengeschwindigkeit regeln. Langsam, mittel und schnell
Laufzeit Mixer 1	z.Bsp. 7.0 – Laufzeit Mixer 1 in Sekunden für die Mischschale 1 und Wasser 1 sowie Produkt Topping / Kakao. Achten Sie darauf, dass der Mixer genügend mit dem Produkt mitläuft. Im Normalfall immer 2.0 Sekunden länger als die Wasserlaufzeit.
Startzeit Mixer 1	z.Bsp. 0.0 – Startzeit Mixer 1 in Sekunden für Laufzeit Mixer 1. Für einige Zubereitungsarten wird der Mixermotor etwas später gestartet, normalerweise von Anfang an oder 0,5 Sekunden Verzögerung. 0.5 = 0,5 Sekunden.
Drehzahl Mixer 1	z.Bsp. schnell – Die Mixerdrehzahl kann mit schnell, mittel oder langsam gewählt werden. Die Drehzahl wird wie folgt reguliert: schnell = 24 Volt, mittel = 16 Volt, langsam = 9 Volt. Standard ist schnell, wenden Sie die Einstellung mittel oder langsam an, wenn Sie weniger Aufschäumung benötigen.
Laufzeit Wasser 2	Funktion wie vorher beschrieben
Laufzeit Wasser 3	Funktion wie vorher beschrieben
Laufzeit Wasser 4	Funktion wie vorher beschrieben
Laufzeit Wasser LM	z.Bsp. 5.0 – Laufzeit Wasser Latte Macchiato in Sekunden für die zweite Sequenz. Muss mit Produkt Laufzeit LM abgestimmt werden. 5.0 = 5,0 Sekunden.
Startzeit Wasser LM	z.Bsp. 8.0 – Startzeit Wasser Latte Macchiato in Sekunden für die zweite Sequenz. Muss mit Wasser und Produkt Laufzeit LM abgestimmt werden. 8.0 = 8,0 Sekunden
Laufzeit Mixer LM	z.Bsp. 8.0 – Laufzeit Mixer Latte Macchiato in Sekunden für die zweite Sequenz. Muss mit Wasser und Produkt Laufzeit LM abgestimmt werden. 8.0 = 8,0 Sekunden
Startzeit Mixer LM	z.Bsp. 8.0 – Startzeit Mixer Latte Macchiato in Sekunden für die zweite Sequenz. 8.0 = 8,0 Sekunden
Drehzahl Mixer LM	z.Bsp. schnell – Die Mixerdrehzahl kann mit schnell, mittel oder langsam gewählt werden. Die Drehzahl wird wie folgt reguliert: schnell = 24 Volt, mittel = 16 Volt, langsam = 9 Volt. Standard ist schnell, wenden Sie die Einstellung mittel oder langsam an, wenn Sie weniger Aufschäumung benötigen.
Produktbehälter Milch LM Nr.	z.Bsp. Nr 1 – Der Produktmotor Nr. 1 ist der Motor für das Produkt Topping. Hier halten Sie diese Grundfunktion fest.
LM Milchwasser Nummer=	z.Bsp. 1 – Das Wasser 1 wird für Topping Latte Macchiato verwendet. Hier halten Sie diese Grundfunktion fest.
Kanne 0=nein	z.Bsp. N: 05 – Die Anzahl der Portionen, die bei kannenvorwahl ausgegeben wird. Diese Funktion Kanne Vorwahl ist nur mit servosecure (RFID) möglich.
Wahl Name	Moccacino – Wählen Sie hier den Getränkenamen aus.

 © servomat steigler

9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten

9.2 cino xs GRANDE SM Standard Konfiguration 10 Direktwahl (Standard Wassermenge 150 ml)



Legende:
1 = Behälter für Topping
2 = Behälter für Kakao
3 = Behälter für Kaffee 1
4 = Behälter für Kaffee 2
5 = Wassertank mit Filterkartusche
6 = Wasser und Mixer für Topping/Kakao
7 = Wasser und Mixer für Kaffee 1 + 2
8 = Wasser für Teewasser

Standard Getränkegrößen:
1 = MoccaCino ® = 150ml
2 = Cappuccino = 150ml
3 = Espresso Macchiato = 70ml
4 = Espresso = 35ml
5 = Café au lait = 150ml
6 = Kaffee schwarz = 150ml
7 = Kaffee weiß = 150ml
8 = Latte Macchiato = 150ml
9 = Choco = 150ml
10 = Teewasser = 150ml

Die Anwahl:

MoccaCino®	1	6	Kaffee schwarz
Cappuccino	2	7	Kaffee weiß
Espresso Macchiato	3	8	Latte Macchiato
Espresso	4	9	Choco
Café au lait	5	10	Teewasser

 © servomat steigler

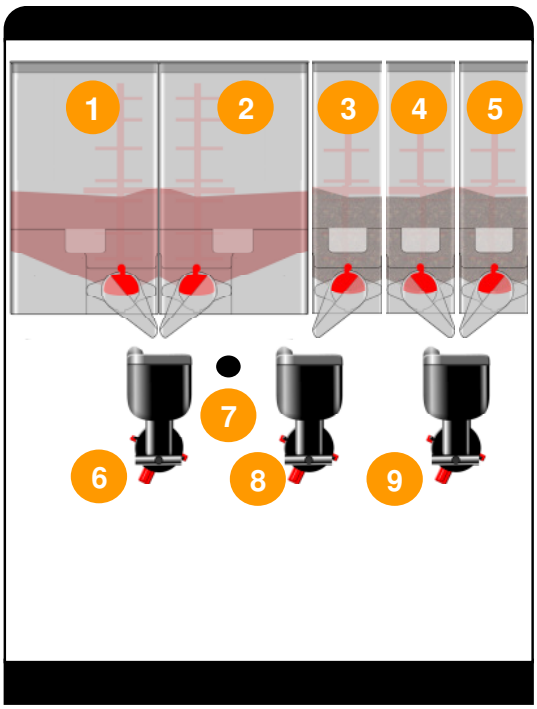
9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten
9.3 Dosierliste XS GRANDE SM Standard 10 Direktwahl 150ml Anwahltasten 1 - 10

Anwahl Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Getränkename / Parameter	MoccaCino®	Cappucino	Espresso Macchiato	Espresso	Café au lait	Kaffee schwarz	Kaffee weiß	Latte Macchiato	Choco Creme	Teewasser
Taste Aktiv/Vorwahl/gesperrt	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**
Programmierung offen	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**
Laufzeit Produkt 1	**2.3**	**1.6**	**1.2**	**-**	**1.5**	**-**	**1.4**	**2.8**	**-**	**-**
Startzeit Produkt 1	0.5	0.5	0.5	-	8.0	-	8.0	1.0	-	-
Top Stop Motor	1	2	0	-	0	-	1	2	-	-
Laufzeit Produkt 2	**2.6**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**4.1**	**-**
Startzeit Produkt 2	1.5	-	-	-	-	-	-	-	1.0	-
Top Stop Motor	1	-	-	-	-	-	-	-	2	-
Laufzeit Produkt 3	**2.3**	**-**	**-**	**-**	**2.0**	**2.1**	**2.1**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Produkt 3	7.0	-	-	-	0.5	1.0	0.5	-	-	-
Top Stop Motor	1	-	-	-	2	2	2	-	-	-
Laufzeit Produkt 4	**-**	**2.0**	**1.1**	**1.1**	**-**	**-**	**-**	**2.0**	**-**	**-**
Startzeit Produkt 4	-	7.0	4.0	0.0	-	-	-	7.0	-	-
Top Stop Motor	-	1	0	0	-	-	-	1	-	-
Laufzeit Produkt 5	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Produkt 5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Top Stop Motor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Produkt 6	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Produkt 6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Top Stop Motor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Produkt 7	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Produkt 7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Top Stop Motor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Produkt 8	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Produkt 8	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Top Stop Motor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Produkt 9	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Produkt 9	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Top Stop Motor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Produkt LM	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Produkt LM	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Top Stop Motor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 1	**5.0**	**5.0**	**2.0**	**-**	**3.0**	**-**	**3.0**	**5.0**	**8.0**	**-**
Startzeit Wasser 1	0.0	0.0	0.0	-	7.0	-	7.0	0.0	0.0	-
Durchfl. Wasser 1	1	1	1	-	1	-	1	1	1	-
Laufzeit Mixer 1	7.0	7.0	3.5	-	5.0	-	5.0	7.0	10.0	-
Startzeit Mixer 1	0.0	0.0	0.0	-	7.0	-	7.0	0.0	0.0	-
Drehzahl Mixer 1	3	3	3	-	3	-	1	3	3	-
Laufzeit Wasser 2	**3.0**	**3.0**	**2.0**	**2.0**	**5.0**	**8.0**	**5.0**	**3.0**	**-**	**-**
Startzeit Wasser 2	7.0	7.0	4.0	0.0	0	0.0	0.0	7.0	-	-
Durchfl. Wasser 2	0	1	0	1	1	1	1	1	-	-
Laufzeit Mixer 2	5.5	5.0	4.0	3.5	7.0	10.0	7.0	4.5	-	-
Startzeit Mixer 2	7.0	7.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	7.0	-	-
Drehzahl Mixer 2	3	3	0	0	3	1	1	3	-	-
Laufzeit Wasser 3	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Wasser 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Durchfl. Wasser 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer 3	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Mixer 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Drehzahl Mixer 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 4	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**10.0**
Startzeit Wasser 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.0
Durchfl. Wasser 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Laufzeit Mixer 4	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Mixer 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Drehzahl Mixer 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser LM	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Startzeit Wasser LM	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Durchfl. Wasser LM	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer LM	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Startzeit Mixer LM	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Drehzahl Mixer LM	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produktbehälter Milch LM	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
LM Milchwasser Nummer=	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Kanne 0=nein	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**
Wahl Name	**Moccacino**	**Cappuccino**	**Espresso Ma**	**Espresso**	**Cafe au lait**	**Cafe Creme**	**Kaffee weiß**	**Latte Mac.**	**Choco**	**Teewasser**

 © servomat steigler

9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten

9.4 cino XS GRANDE SM PLUS Konfiguration 10 Direktwahl (Standard Wassermenge 150 ml)



Legende:
1 = Behälter für Topping
2 = Behälter für Kakao
3 = Behälter für Tee (Individual)
4 = Behälter für Kaffee 1
5 = Behälter für Kaffee 2
6 = Wasser und Mixer für Topping und Kakao
7 = Teewasser
8 = Wasser und Mixer für Tee (Individual)
9 = Wasser und Mixer für Kaffee 1 + 2

Standard Getränkegrößen:
1 = MoccaCino ® = 150ml
2 = Cappuccino = 150ml
3 = Espresso Macchiato = 70ml
4 = Espresso = 35ml
5 = Café au lait = 150ml
6 = Kaffee schwarz = 150ml
7 = Kaffee weiß = 150ml
8 = Latte Macchiato = 150ml
9 = Choco = 150ml
10 = Tee = 150ml

Die Anwahl:

MoccaCino®	1	6	Kaffee schwarz
Cappuccino	2	7	Kaffee weiß
Espresso Macchiato	3	8	Latte Macchiato
Espresso	4	9	Choco
Café au lait	5	10	Tee (Individual)

 © servomat steigler

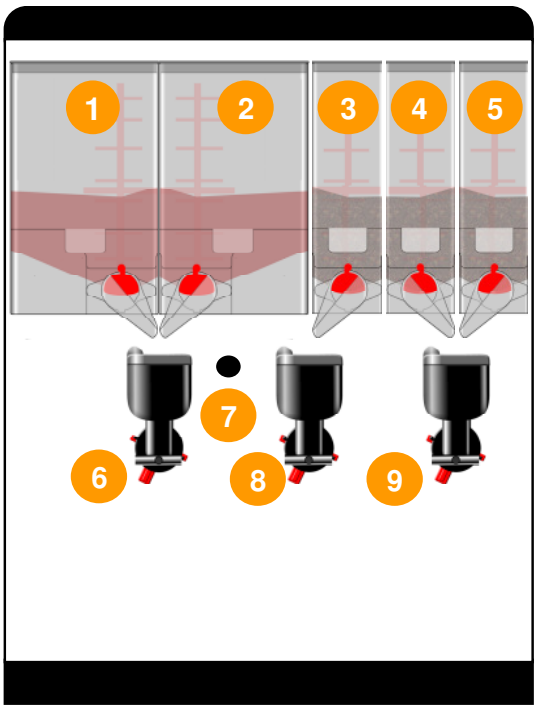
9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten
9.5 Dosierliste cino XS GRANDE SM Plus 10 Direktwahl Anwahltasten 1 - 10

Anwahl Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Getränkename / Parameter	MoccaCino®	Cappucino	Espresso Macchiato	Espresso	Café au lait	Kaffee schwarz	Kaffee weiß	Latte Macchiato	Choco	Tee (Individual)
Taste Aktiv/Vorwahl/gesperrt	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**
Programmierung offen	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**
Laufzeit Produkt 1	**2,3**	**1,6**	**1,2**		**1,5**		**1,4**	**2,0**		
Startzeit Produkt 1	0,5	0,5	0,5		8,0		8,0	1,0		
Top Stop Motor	01	02	00		00		01	02		
Laufzeit Produkt 2	**2,6**								**4,1**	
Startzeit Produkt 2	1,5								1,0	
Top Stop Motor	1								02	
Laufzeit Produkt 3										
Startzeit Produkt 3										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt 4										**1,8**
Startzeit Produkt 4										1,0
Top Stop Motor										02
Laufzeit Produkt 5	**2,3**	**2,0**	**1,1**	**1,1**	**2,0**					
Startzeit Produkt 5	7,0	7,0	4,0	0,0	0,5					
Top Stop Motor	01	01	00	00	02					
Laufzeit Produkt 6						**2,1**	**2,1**	**1,1**		
Startzeit Produkt 6						1,0	0,5	20,0		
Top Stop Motor						02	02	01		
Laufzeit Produkt 7										
Startzeit Produkt 7										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt 8										
Startzeit Produkt 8										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt 9										
Startzeit Produkt 9										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt LM								**2,4**		
Startzeit Produkt LM								14,0		
Top Stop Motor								02		
Laufzeit Wasser 1	**5,0**	**5,0**	**2,0**	**2,0**	**3,0**	**8,0**	**3,0**	**5,0**	**8,0**	
Startzeit Wasser 1	0,0	0,0	0,0	0,0	7,0	0,0	7,0	0,0	0,0	
Durchfl. Wasser 1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Laufzeit Mixer 1	7,0	7,0	3,5	3,5	5,0	10,0	5,0	6,5	10,0	
Startzeit Mixer 1	0	0	0,0	0,0	7,0	0,0	7,0	0,0	0,0	
Drehzahl Mixer 1	3	3	3	3	3	1	1	1	3	
Laufzeit Wasser 2										**8,0**
Startzeit Wasser 2										0,0
Durchfl. Wasser 2										2
Laufzeit Mixer 2										10,0
Startzeit Mixer 2										0,0
Drehzahl Mixer 2										3
Laufzeit Wasser 3	**3,0**	**3,0**	**2,0**		**5,0**		**5,0**	**3,0**		
Startzeit Wasser 3	7,0	7,0	4,0		0,0		0,0	20,0		
Durchfl. Wasser 3	1	2	2		2		2	2		
Laufzeit Mixer 3	**5,5**	**5,0**	**4,0**		**7,0**		**7,0**	**4,5**		
Startzeit Mixer 3	7,0	7,0	4,0		0,0		0,0	20,0		
Drehzahl Mixer 3	3	3	3		3		1	3		
Laufzeit Wasser 4										
Startzeit Wasser 4										
Durchfl. Wasser 4										
Laufzeit Mixer 4										
Startzeit Mixer 4										
Drehzahl Mixer 4										
Laufzeit Wasser LM								**5,0**		
Startzeit Wasser LM								13,0		
Durchfl. Wasser LM								2		
Laufzeit Mixer LM								6,5		
Startzeit Mixer LM								13,0		
Drehzahl Mixer LM								3		
Produktbehälter Milch LM										
LM Milchwasser Nummer=										
Kanne 0=nein	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**
Wahl Name	**Moccacino**	**Cappuccino**	**Espresso Ma**	**Espresso**	**Cafe au lait**	**Cafe Creme**	**Kaffee weiß**	**Latte Mac.**	**Choco**	**Tee**

 © servomat steigler

9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten

9.6 cino **XS GRANDE SM PLUS** Konfiguration 9+1 Vorwahl BIG (Standard Wassermenge 150 ml)



Legende:
1 = Behälter für Topping
2 = Behälter für Kakao
3 = Behälter für Tee (Individual)
4 = Behälter für Kaffee 1
5 = Behälter für Kaffee 2
6 = Wasser und Mixer für Topping und Kakao
7 = Teewasser
8 = Wasser und Mixer für Tee (Individual)
9 = Wasser und Mixer für Kaffee 1 + 2

Standard Getränkegrößen:
1 = MoccaCino ® = 150ml
2 = Cappuccino = 150ml
3 = Espresso Macchiato = 70ml
4 = Espresso = 35ml
5 = Vorwahl BIG =220ml
6 = Kaffee schwarz = 150ml
7 = Kaffee weiß = 150ml
8 = Latte Macchiato = 220ml
9 = Choco = 150ml
10 = Individual = 150ml

Die Anwahl:

MoccaCino®	1	6	Kaffee schwarz
Cappuccino	2	7	Kaffee weiß
Espresso Macchiato	3	8	Latte Macchiato
Espresso	4	9	Choco
Vorwahl Big	5	10	Tee (Individual)

 © servomat steigler

9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten
9.7 Dosierliste cino XS GRANDE SM Plus 9+1 Vorwahl BIG Anwahltasten 1 - 4 und 6 - 10

Anwahl Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Getränkename / Parameter	MoccaCino®	Cappucino	Espresso Macchiato	Espresso	Vorwahl Big	Kaffee schwarz	Kaffee weiß	Latte Macchiato	Choco Creme	Tee (Individual)
Taste Aktiv/Vorwahl/gesperrt	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**Vorwahl**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**
Programmierung offen	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**Big**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**
Laufzeit Produkt 1	**2,3**	**1,6**	**1,2**				**1,4**	**2,0**		
Startzeit Produkt 1	0,5	0,5	0,5				8,0	1,0		
Top Stop Motor	01	02	00				1	2		
Laufzeit Produkt 2	**2,6**								**4,1**	
Startzeit Produkt 2	1,5								1,0	
Top Stop Motor	01								2	
Laufzeit Produkt 3										
Startzeit Produkt 3										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt 4										**1,8**
Startzeit Produkt 4										1,0
Top Stop Motor										2
Laufzeit Produkt 5	**2,3**	**2,0**	**1,1**	**1,1**						
Startzeit Produkt 5	7,0	7,0	4,0	0,0						
Top Stop Motor	01	01	00	00						
Laufzeit Produkt 6						**2,1**	**2,1**	**1,1**		
Startzeit Produkt 6						1,0	0,5	20,0		
Top Stop Motor						2	2	1		
Laufzeit Produkt 7										
Startzeit Produkt 7										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt 8										
Startzeit Produkt 8										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt 9										
Startzeit Produkt 9										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt LM								**2,4**		
Startzeit Produkt LM								14,0		
Top Stop Motor								2		
Laufzeit Wasser 1	**5,0**	**5,0**	**2,0**				**3,0**	**5,0**	**8,0**	
Startzeit Wasser 1	0,0	0,0	0,0				7,0	0,0	0,0	
Durchfl. Wasser 1	2	2	2				2	2	2	
Laufzeit Mixer 1	7,0	7,0	3,5				5,0	7,0	10,0	
Startzeit Mixer 1	0,0	0,0	0,0				7,0	0,0	0,0	
Drehzahl Mixer 1	3	3	3				1	1	3	
Laufzeit Wasser 2										**8,0**
Startzeit Wasser 2										0,0
Durchfl. Wasser 2										2
Laufzeit Mixer 2										10,0
Startzeit Mixer 2										0,0
Drehzahl Mixer 2										3
Laufzeit Wasser 3	**3,0**	**3,0**	**2,0**	**2,0**		**8,0**	**5,0**	**3,0**		
Startzeit Wasser 3	7,0	7,0	4,0	0,0		0,0	0,0	20,0		
Durchfl. Wasser 3	1	2	2	2		2	2	1		
Laufzeit Mixer 3	**5,5**	**5,0**	**4,0**	**3,5**		**10,0**	**7,0**	**5,0**		
Startzeit Mixer 3	7,0	7,0	4,0	0,0		0,0	0,0	20,0		
Drehzahl Mixer 3	3	3	3	3		1	1	3		
Laufzeit Wasser 4										
Startzeit Wasser 4										
Durchfl. Wasser 4										
Laufzeit Mixer 4										
Startzeit Mixer 4										
Drehzahl Mixer 4										
Laufzeit Wasser LM								**5,0**		
Startzeit Wasser LM								13,0		
Durchfl. Wasser LM								1		
Laufzeit Mixer LM								**7,0**		
Startzeit Mixer LM								13,0		
Drehzahl Mixer LM								3		
Produktbehälter Milch LM								**1**		
LM Milchwasser Nummer=								**1**		
Kanne 0=nein	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**
Wahl Name	**Moccacino**	**Cappuccino**	**Espresso Ma**	**Espresso**	**Vorwahl**	**Cafe Creme**	**Kaffee weiß**	**Latte Mac.**	**Choco**	**Tee**

 © servomat steigler

9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten
9.7 Dosierliste cino XS GRANDE SM Plus 9+1 Vorwahl BIG Vorwahltaste 5

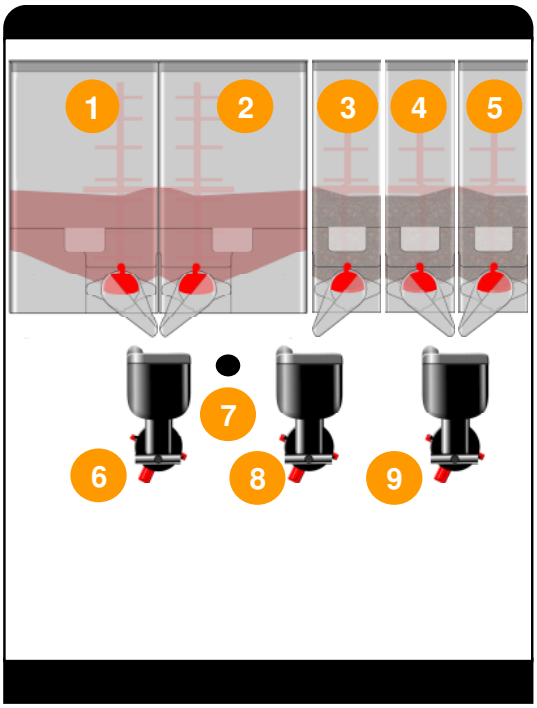
Dosierliste XS GRANDE SM Plus 9+1 Vorwahl Big
Vorwahltaste 5

Anwahl Nr.	5
Getränkename / Parameter	Vorwahl BIG CUP
Aktiv/Vorwahl/gesperrt	**Vorwahl**
frei	**frei**
Vorwahl Funktion	**BIG CUP**
Frei	**Frei**
Produkt Prozent	+30%
Wasser Prozent	**+50%**
+ oder - Preis 0=+ 1= -	**00**
Frei	
FunktionVorwahlTaste	**1:ja**
FunktionVorwahlTaste	**2:ja**
FunktionVorwahlTaste	**3:no**
FunktionVorwahlTaste	**4:no**
FunktionVorwahlTaste	**5:ja**
FunktionVorwahlTaste	**6:ja**
FunktionVorwahlTaste	**7:ja**
FunktionVorwahlTaste	**8:no**
FunktionVorwahlTaste	**9:ja**
FunktionVorwahlTaste	**10:ja**
FunktionVorwahlTaste	**11:ja**

 © servomat steigler

9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten

9.8 cino XS GRANDE SM PLUS Konfiguration 8+2 Vorwahl BIG und Fairtrade (Standard Wassermenge 150 ml)



Legende:
1 = Behälter für Topping
2 = Behälter für Kakao
3 = Behälter für Tee (Individual)
4 = Behälter für Kaffee 1
5 = Behälter für Kaffee 2 Faitrade
6 = Wasser und Mixer für Topping und Kakao
7 = Teewasser
8 = Wasser und Mixer für Tee (Individual)
9 = Wasser und Mixer für Kaffee 1 + 2

Standard Getränkegrößen:
1 = MoccaCino ® = 150ml
2 = Cappuccino = 150ml
3 = Espresso Macchiato = 70ml
4 = Latte Macchiato = 220ml
5 = Vorwahl BIG =220ml
6 = Kaffee schwarz = 150ml
7 = Kaffee weiß = 150ml
8 = Choco = 150ml
9 = Individual = 150ml
10 = Vorwahl Faitrade

Die Anwahl:

MoccaCino®	1	6	Kaffee schwarz
Cappuccino	2	7	Kaffee weiß
Espresso Macchiato	3	8	Choco
Latte Macchiato	4	9	Tee (Individual)
Vorwahl Big	5	10	Vorwahl Faitrade

 © servomat steigler

9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten

9.9 Dosierliste XS GRANDE SM Plus 8+2 Vorwahl BIG und Fairtrade Anwahltasten 1 - 10

Anwahl Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Getränkename / Parameter	MoccaCino®	Cappucino	Espresso Macchiato	Latte Macchiato	Vorwahl Big	Kaffee schwarz	Kaffee weiß	Choco	Tee (Individual)	Vorwahl Fairtrade
Taste Aktiv/Vorwahl/gesperrt	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**Vorwahl**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**Vorwahl**
Programmierung offen	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**Big**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**Cafe 2**
Laufzeit Produkt 1	**2,3**	**1,6**	**1,2**	**2,0**			**1,4**			
Startzeit Produkt 1	0,5	0,5	0,5	1,0			8,0			
Top Stop Motor	01	02	00	02			01			
Laufzeit Produkt 2	**2,6**							**4,1**		
Startzeit Produkt 2	1,5							1,0		
Top Stop Motor	01							02		
Laufzeit Produkt 3										
Startzeit Produkt 3										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt 4									**1,8**	
Startzeit Produkt 4									1,0	
Top Stop Motor									02	
Laufzeit Produkt 5	**2,3**	**2,0**	**1,1**	**1,1**		**2,1**	**2,1**			
Startzeit Produkt 5	7,0	7,5	4,0	20,0		1,0	0,5			
Top Stop Motor	01	01	00	01		02	02			
Laufzeit Produkt 6	**2,3**	**2,0**	**1,1**	**1,1**		**2,1**	**2,1**			
Startzeit Produkt 6	7,0	7,5	4,0	20,0		1,0	0,5			
Top Stop Motor	01	01	00	01		02	02			
Laufzeit Produkt 7										
Startzeit Produkt 7										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt 8										
Startzeit Produkt 8										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt 9										
Startzeit Produkt 9										
Top Stop Motor										
Laufzeit Produkt LM				**2,4**						
Startzeit Produkt LM				14,0						
Top Stop Motor				02						
Laufzeit Wasser 1	**5,0**	**5,0**	**2,0**	**5,0**			**3,0**	**8,0**		
Startzeit Wasser 1	0,0	0,0	0,0	0,0			7,0	0,0		
Durchfl. Wasser 1	2	2	2	2			2	2		
Laufzeit Mixer 1	**7,0**	**7,0**	**3,5**	**7,0**			**5,0**	**10,0**		
Startzeit Mixer 1	0,0	0,0	0,0	0,0			7,0	0,0		
Drehzahl Mixer 1	3	3	3	1			1	3		
Laufzeit Wasser 2									**8,0**	
Startzeit Wasser 2									0,0	
Durchfl. Wasser 2									2	
Laufzeit Mixer 2									10,0	
Startzeit Mixer 2									0,0	
Drehzahl Mixer 2									3	
Laufzeit Wasser 3	**3,0**	**3,0**	**2,0**	**3,0**		**8,0**	**5,0**			
Startzeit Wasser 3	7,0	7,0	4,0	20,0		0,0	0,0			
Durchfl. Wasser 3	1	2	1	2		2	2			
Laufzeit Mixer 3	**5,0**	**5,0**	**4,0**	**5,0**		**10,0**	**7,0**			
Startzeit Mixer 3	7,0	7,0	3,0	20,0		0,0	0,0			
Drehzahl Mixer 3	3	3	3	3		1	1			
Laufzeit Wasser 4										
Startzeit Wasser 4										
Durchfl. Wasser 4										
Laufzeit Mixer 4										
Startzeit Mixer 4										
Drehzahl Mixer 4										
Laufzeit Wasser LM				**5,0**						
Startzeit Wasser LM				13,0						
Durchfl. Wasser LM				2						
Laufzeit Mixer LM				7,0						
Startzeit Mixer LM				13,0						
Drehzahl Mixer LM				3						
Produktbehälter Milch LM				**1**						
LM Milchwasser Nummer=				**1**						
Kanne 0=nein	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**	**N: 00**
Wahl Name	**Moccacino**	**Cappuccino**	**Espresso Ma**	**Latte Mach.**	**Vorwahl**	**Cafe Creme**	**Kaffee weiß**	**Choco**	**Tee**	**Cafe 2**

 © servomat steigler

9. Gerätekonfigurationen und Dosierlisten
9.9 Dosierliste XS GRANDE SM Plus 8+2 Vorwahltasten 5 und 10

Anwahl Nr.	5
Getränkename / Parameter	Vorwahl BIG CUP
Aktiv/Vorwahl/gesperrt	**Vorwahl**
frei	**frei**
Vorwahl Funktion	**BIG CUP**
Frei	**Frei**
Produkt Prozent	+30%
Wasser Prozent	**+50%**
+ oder - Preis 0=+ 1= -	**00**
Frei	
FunktionVorwahlTaste	**1:ja**
FunktionVorwahlTaste	**2:ja**
FunktionVorwahlTaste	**3:no**
FunktionVorwahlTaste	**4:no**
FunktionVorwahlTaste	**5:ja**
FunktionVorwahlTaste	**6:ja**
FunktionVorwahlTaste	**7:ja**
FunktionVorwahlTaste	**8:ja**
FunktionVorwahlTaste	**9:ja**
FunktionVorwahlTaste	**10:ja**
FunktionVorwahlTaste	**11:ja**

Anwahl Nr.	10
Getränkename / Parameter	Cappucino
Aktiv/Vorwahl/gesperrt	**Vorwahl**
frei	**Frei**
Vorwahl Funktion	**Cafe 2**
Produktbeh. Cafe 2 Nr	**6**
Produktbehälter Kaffee	5
Frei	**frei**
Preis Cafe 2 0=+ 1= -	**00**
Frei	Frei
FunktionVorwahlTaste	**1:ja**
FunktionVorwahlTaste	**2:ja**
FunktionVorwahlTaste	**3:ja**
FunktionVorwahlTaste	**4:ja**
FunktionVorwahlTaste	**5:ja**
FunktionVorwahlTaste	**6:ja**
FunktionVorwahlTaste	**7:ja**
FunktionVorwahlTaste	**8:no**
FunktionVorwahlTaste	**9:no**
FunktionVorwahlTaste	**10:ja**
FunktionVorwahlTaste	**11:ja**

 © servomat steigler

10. Erste Hilfe – Fehlermitteilungen

Das Gerät kontrolliert über die Steuerungselektronik eine Vielzahl von Funktionen und stellt bei bestimmten Störungen den Abverkauf automatisch ein. Im Display erscheinen dann als Mitteilung: z. Bsp.: AUS (Code).

Displayanzeige		Ursache	Fehlerbehebung
AUS 2	Das Gerät ist außer Betrieb	Keine serielle Verbindung zwischen Steuerung und Zahlungssystem	Das Zahlungssystem korrekt eingeben
			Das Zahlungssystem korrekt anschließen
		Das Zahlungssystem ist nicht richtig angeschlossen oder Defekt	Kontrollieren Sie die Funktion des Zahlungssystems
AUS 2 E	Das Gerät ist außer Betrieb	Keine serielle Verbindung zwischen Steuerung und dem Executive Zahlungssystem	Das Zahlungssystem korrekt eingeben
			Das Zahlungssystem korrekt anschließen
			Kontrollieren Sie die Funktion des Zahlungssystems
AUS 2 M	Das Gerät ist außer Betrieb	Keine serielle Verbindung zwischen Steuerung und dem MDB Zahlungssystem	Das Zahlungssystem korrekt eingeben
			Das Zahlungssystem korrekt anschließen
			Kontrollieren Sie die Funktion des Zahlungssystems
AUS 3	Das Gerät ist außer Betrieb	Tropfschale voll, Der maximale Wasserstandspegel wurde erreicht	Bitte die Tropfschale entleeren
AUS 5	Das Gerät ist außer Betrieb	EAROM-Speicher Fehler	
AUS 6 Kein Wasser	Das Gerät ist außer Betrieb	Es fehlt Wasser	Der Wassertank ist leer, bitte nachfüllen
			Die Wasserzuleitung ist Geschlossen
			Das Sicherheitsmembran des Festwassereinlassventil hat ausgelöst
AUS 6 B	Das Gerät ist außer Betrieb	Wasser füllt nach ohne Getränkeausgabe	
AUS 10	Das Gerät ist außer Betrieb	Programmierung Standarddaten-Fehler	Die Werte aller Funktionen neu eingeben oder Die Daten nochmals laden.
AUS 14	Das Gerät ist außer Betrieb	Es wurden zu viele Getränke ausgegeben ohne Wasser nachzufüllen	Den Mikroschalter am Ausgleichsbehälter überprüfen
AUS 16	Das Gerät ist außer Betrieb	Störung Programmtaste	
AUS 17	Das Gerät ist außer Betrieb	Störung externe Tastatur Anwahltastatur	
AUS 24 A	Das Gerät ist außer Betrieb	Betriebsspannung niedrig	
AUS 24 B	Das Gerät ist außer Betrieb	Betriebsspannung hoch	
AUS 33 A	Das Gerät ist außer Betrieb	Temperatur Boiler zu hoch	
AUS 33 B	Das Gerät ist außer Betrieb	Temperaturboiler zu niedrig (kalt)	
AUS 33 C	Das Gerät ist außer Betrieb	Temperaturfühler defekt	

 © servomat steigler

 © servomat steigler